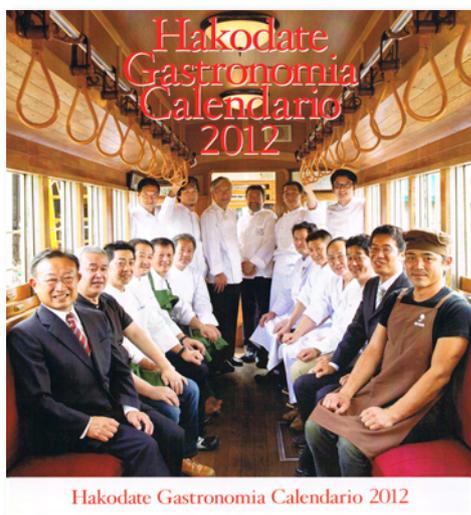


## はこだてガストロノミーカレンダー2012 が完成しました。



クラブ ガストロノミーバリエーションでは、毎年恒例となりました「はこだてガストロノミーカレンダー」を本年も制作しました。

このカレンダーは、当会会員が函館・道南の旬の食材を用いて料理を創り、各月ごとに紹介していくものです。料理は紹介月に該店で味わうことができます。

また、カレンダーの巻末には世界料理学会および函館西部地区バル街の開催レポートなども掲載しました。

約 4,000 部作成、市内各企業での PR 用にご利用いただくほか、掲載各店ほかで 11 月 20 日より販売いたします。

一部 1,100 円（小売希望価格・税込み）

なお、カレンダーの収益は「第3回世界料理学会 in

HAKODATE」（2012 年 4 月 23・24 日開催）の運営経費の一部に充てられます。

表紙写真は市電「チンチン電車・箱館ハイカラ號」車内で撮影。A3判変形 見開き15枚

### ■ 今年の内容

撮影：及川雅夫（及川写真事務所・函館）

月	旬の食材	おもな内容	担当店
1月	雑穀ほか	煮込みソーセージほか	ノイフランクほか
2月	海藻	木古内産ひじきと生ハムの煮物	レストラン バスク
3月	男爵黒豚	男爵黒豚スペアリブブロス	ビストロ ボンザミ
4月	鰯（にしん）	鰯の握り	幸寿司
5月	蕪（かぶ）	蕪のムース	BISTRO HAKU
6月	蕎（ふき）	蕎と道南産和牛のピリ辛細切り炒め	チャイニーズデリー 花琳
7月	キンキ（吉次）	キンキのスープ仕立てラターチ風	ラ・ターチ
8月	夏野菜	夏野菜料理さまざま	ラ・リヴィエール
9月	つぶ	つぶの握り	さくら通り 梅乃寿司
10月	穴子	煮穴子のジュレ リヴサルト風	ル・プティコシオン
11月	黄金千貫	サツマイモのクレマ カタラーナ ほか	チッチョ・パスティッチョほか
12月	蛸（たこ）	蛸シャブ特製激辛火鍋	函館国際ホテル「アゼリア」

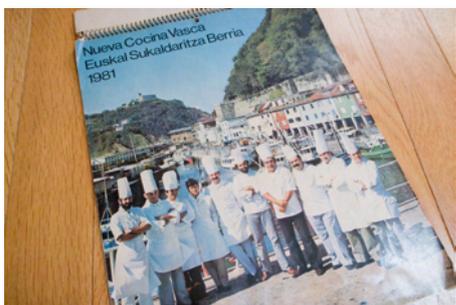
### ■ クラブ ガストロノミー バリエーション

函館の食に関するプロたちの集団、通称「ガスバリ」。自然発生的に料理人たちが集まったものであるが、さまざまな企画等を開始してから十数年が経つ。

和洋中など各分野の料理人のほか、パティシエ、ブーランジェリー、ソーセージ職人、シニアワインアドバイザー、食材の生産者などが集まり、美食会「百人の食卓」の開催、コラボレーションおせちの提供などの自主企画や、各種イベント等への出店なども行っている。

代表 深谷宏治（レストラン バスク） 会員数 18 名（2011/11/01）

## ■ ガストロノミーカレンダー制作の経緯



当会のカレンダー制作は2009年に始まり、今回が4回目となります。ガストロノミーカレンダーの企画は、スペイン・バスク地方でいまから30年前に料理人ルイス・イリサル（Luis Irizar）らの手により作られていたカレンダーに倣ったものです。

スペインバスク地方のサンセバスチャン。この街が『美食の街』との名声を得るまでには、料理人たちによる地道な取り組みがありました。このひとつが美食カレンダーです。

当時のカレンダーには、フアン・マリ・アルザック（Juan Mari Arzak）、ペドロ・スビジャナ（Pedro Subijana）ら、今では世界に名だたる料理人たちの若き姿が映し出されています。

函館もまたサンセバスチャンに負けない食材に恵まれた街、この食材そして料理人たちの活動をより広く知ってもらおうと2009年に初めて企画し、制作が実現したものです。

函館市役所では、例年このカレンダーの内容を再構成した小冊子「ガストロノミー・オブ・ハコダテ」を作成するなど、「食の街」函館のアピールの一助ともなっています。

## ■ はこだてガストロノミーカレンダー2012 より



2月 海藻



5月 燕



7月 キンキ

## ■ 本件に関するお問い合わせは

クラブ ガストロノミーバリアドス 代表 深谷 宏治（レストラン バスク）

北海道函館市松陰町1-4 0138-56-1570 FAX 0138-31-8656（水曜日定休）

他の連絡先：田村 昌弘（制作コーディネート） 090-7516-4171

■ クラブ ガストロノミーバリアドス メンバーリスト (2011/11/01 現在)

- 大桐 幸介  
「ドルチェイタリアーノ チッチョ パステイッチョ」 函館市石川町 316-5 0138-34-7020
- 笠原 秀友  
「レストラン HAKU」 函館市本通 1-7-18 0138-53-8486
- 金丸 正善  
「さくら通り梅乃寿司」 函館市柏木町 1-19 0138-55-3133
- 木村 武麿  
「青函トントン」養豚・黒豚販売 函館市鶴野町 320-88 0138-58-3905
- 木村 史能  
函館国際ホテル「アゼリア」 函館市大手町 5-10 0138-23-8755
- 木村 幹雄  
「こなひき小屋」 亀田郡七飯町本町 4 丁目 1-55 0138-65-8513
- 小西 康範  
「チャイニーズデリー花琳」 函館市若松町 17-12 棒二森屋 B1F 0138-26-1211
- 坂田 敏二  
「ル・プティコシオン」 函館市梁川町 12-13 0138-56-5600
- 佐々木 宏次  
「ラ・リヴィエール」 函館市鍛冶 2 丁目 39-12 0138-55-1130
- 鈴木 辰徳  
ジュニア野菜ソムリエ 北斗市中野通 3 丁目 121-64 0138-73-7994
- 玉谷 光市  
「幸寿司」 函館市湯川町 1-27-2 0138-59-5437
- 橋本 正  
「ラ・ターチ」 函館市亀田本町 3-24 0138-43-8118
- 深谷 宏治  
「レストランバスク」 函館市松陰町 1-4 0138-56-1570
- 福田 将仁  
「福田農園」しいたけ生産・販売 亀田郡七飯町鶴野 83 番地 0138-65-5522
- 松本 高志  
「ビストロボンザミ」 函館市宝来町 7-19 0138-27-4530
- 山田 芳順  
「ノイフランク」 函館市駒場町 7-3 0138-53-7886
- 吉川 輝昭  
「御菓子処ひとつ風」 函館市松陰町 8-1 0138-54-8977
- 和田 一明  
「ワインショップワダ」 函館市本町 7-23 0138-32-6545

以上 18 名